



**Latteria  
Sant'Andrea**

fondata nel 1936

Società Agricola Cooperativa

Via Capitello, 66  
31050 SANT'ANDRÀ di Povegliano (TV)  
Tel. 0422 870123 - Fax 0422 871798  
www.lattsantandrea.com  
info@lattsantandrea.com



**DENOMINAZIONE**

**SAN VALENTINO - caciotta a latte crudo**

**Codice**

42

**Certificazione prodotto**

Nessuna.

**Certificazione stabilimento**

UNI EN ISO 22000:2018.

**Origine del latte**

ITALIA

**DESCRIZIONE**

Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino crudo intero, caglio vitello e fermenti selezionati.

**INGREDIENTI**

**Latte** vaccino crudo, fermenti lattici, caglio, sale.  
Trattato In Crosta: E202 – E235.

**DESTINAZIONE**

Formaggio da tavola e da cucina.

**STAGIONATURA**

E' pronto per il consumo dopo circa 30 giorni di maturazione.

**SHELF LIFE**

- o Prodotto forma intera 90 gg dalla data di produzione;
- o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto da consumarsi entro 2 mesi dalla data di confezionamento;
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare entro 5 giorni, sempre se entro i termini di scadenza.

**Dichiarazione nutrizionale  
valori indicativi a 30 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	358
Valore energetico	KJ/100g	1486
Proteine	g/100g	23
Grassi	g/100g	29
di cui acidi grassi saturi	g/100g	21
Carboidrati	g/100g	1,3
di cui Zuccheri	g/100g	0,7
Sale	g/100g	1,4

**CARATTERISTICHE FISICHE E  
SENSORIALI**

**forma:** cilindrica, facce piane, scalzo convesso;  
**dimensioni:** diametro cm 19-22, altezza cm 5-8, peso 1,8-2,2 kg.;  
**crosta:** sottile e lisci, non edibile;  
**pasta:** morbida, di colore bianco latte, con rada e piccola occhiatura;  
**odore e aroma** di leggera complessità, con sentori di latte;  
**sapore:** dolce, leggermente sapido.

**LIMITI MICR OBILOGICI**

Come da Reg. CE 1441/2007:

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 10 .000 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

**FORMATO DI VENDITA**

- o Forma intera
- o Forma intera sottovuoto

**IMBALLO**

- cartone con 02 o 06 forme.

**CONSERVAZIONE**

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.

**ALLERGENI**

**Latte** vaccino.

**GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.

**NOTE**

Abbinamento consigliato: soave bianco o friulano con un formaggio giovane, o un rosso merlot colli orientali del Friuli doc per il formaggio stagionato